



Vergani

ATHESIS BRUT ROSÉ METODO CLASSICO ALTO ADIGE DOC KETTMEIR



Alto Adige DOC, Kettmeir, Adige / Südtirol, Italien

Geschmack



Jahrgang

2020

Notizen

Zartrosa; feine und anhaltende Perlage, mit fruchtigen Noten von Himbeeren und süßen Gewürzen, umhüllt von angenehmen Hefenoten. Am Gaumen ist er elegant und dynamisch, mit einer anmutigen Frische und zarter Cremigkeit.

Begleitend zu

Aperitif, passt auch gut zu Fischvorspeisen und Meeresfrüchten. Interessant zu orientalischen Gerichten und generell bei würzigen Speisen.

Vinifikation

Die Gärung der beiden Sorten erfolgt getrennt bei 15-16°C (Rosé-Vinifizierung der Pinot-Noir-Trauben mit kurzer Mazeration und Maischegärung auf den Schalen) 2. Flaschengärung ca 24 Monate.

Traubensorten

Pinot Noir, Chardonnay

Alkohol

12.5%

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Falstaff ()

90/100 Punkte

James Suckling ()

90/100 Punkte

KETTMEIR

In einer wundervollen Position an den Hügeln des Kalterersees gelegen, gehört die Wein- und Sektellerei Kettmeir zu einem der renommiertesten Betrieben der Südtiroler Weinwelt. Seit die Kellerei 1919 von Giuseppe Kettmeir gegründet wurde, setzt sie in dieser bedeutenden Weinbaugegend Maßstäbe. Gründe dafür sind, dass sie einerseits die uralten Traditionen beachten und sich andererseits durch den Einsatz modernster Anlagen und Verfahren den Anforderungen der heutigen Zeit stellt. Saubere, sortentypische Weine mit starkem Terroircharakter; diesem Credo wird Kettmeir mit jeder einzelnen Flasche gerecht.